



## Fingerfood fürs erste Frühlingsspicknick: Orangen-Mohn-Muffins

### Description

Ich liebe [Kuchen](#). Aber manchmal ist es eben praktischer, Muffins zu backen: Weil man die ganz schnell zubereiten, gut transportieren und mal eben aus der Hand futtern kann. Das ist gut für Kindergeburtstage, spontane Kaffeetreffen im Büro oder fürs erste Picknick im Frühling. Auf Letzteres warten wir gerade alle, oder? Und am Wochenende soll es richtig „warm“ werden! Also, nichts wie raus. Aber vergesst nicht, Muffins in den Korb zu packen, . Diese hier zum Beispiel. Das Grundrezept ist aus der aktuellen Lecker Bakery.



Mohn-Muffins mit Orangen



Orangen



Muffins  
gehen

default watermark

immer

## Orangen-Mohn-Muffins

Recipe Type: Muffins

Author: Schokohimmel

... schnelle Mohn-Muffins mit O-Saft

### Ingredients

- 145 g zimmerwarmer Doppelrahmfrischkäse
- 100 ml Orangensaft
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 80 ml Ä-I (ich: Sonnenblumenöl)
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Mohn (ich: Dampfmohn)
- 1 Prise Salz

### Instructions

1. Schritt 1: Frischkäse, Orangensaft, Zucker und Vanillezucker, das Ä-I und das Ei zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Backofen auf 150° Umluft (oder 175° Ober-/Unterhitze) vorheizen und entweder ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder – wie ich – Silikonförmchen bereitstellen.
3. Schritt 2: Die „trockenen“ Zutaten (also Mehl, Backpulver, Mohn und Salz) miteinander vermischen und dann in Schritt 1 kippen. Alles nur kurz (sonst wird der Teig zäh) mit dem Schneebesen vermengen, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
4. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und ca. 20-25 Minuten backen. Wenn sie goldbraun sind, aber auf Druck noch leicht nachgeben, sind sie richtig. Danach komplett auskühlen lassen.

Serving size: 12-er Muffinblech oder 12 Silikonförmchen

### Notes

Wer mag, macht noch ein Frischkäsefrosting dazu. Dann sind's Cupcakes.  
Statt 100 ml Orangensaft könnt ihr auch 75 ml O-Saft plus 4 EL Orangensaft nehmen.  
Bei mir hat es mal wieder länger gedauert, ich hatte knapp 30 Minuten Backzeit.

Ich glaube, das sind leckere Muffins mit saftigem Teig und einer fruchtigen ( âžŸ O-Saft) und einer herben ( âžŸ Mohn) Note. Ich glaube das allerdings nur, weil ich die Muffins fÃ¼r einen Geburtstag gebacken habe und selber gar nicht probieren konnte. Beschwerden gab's aber nicht! ðŸ™€ .

Wenn Ihr Muffins mÃ¶gt, aber keinen Mohn, kein Problem: In meiner [Muffin-Galerie](#) findet Ihr viele weitere Anregungen. Vielleicht probiert Ihr sogar mal eine [herzhafte Variante mit Tomate und Mozzarella?](#)

So oder so: Lasst es Euch schmecken! Und am kommenden Wochenende habe ich einen ganz besonderen Kuchen fÃ¼r Euch! ðŸ™™,

### Category

1. Muffins

### Tags

1. Fingerfood
2. FrischkÃ¤se
3. Mohn
4. Muffins
5. Orange
6. Orangensaft
7. Picknick
8. Saft
9. SonnenblumenÃ¶l

default watermark

### Date Created

5. MÃ¤rz 2015

### Author

schokohimmel